



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CHRONICON RESERVE DOC 2011

Chronicon é a estrela da Zaccagnini, um vinho de intensa cor vermelho rubi com nuances granada e aroma intenso característico, típico desta cepa. É encorpado e robusto, muito equilibrado, com madeira e taninos bem orquestrados. Ideal para acompanhar carnes de caça e também uma excelente opção para presentear! Depois de colhidas manualmente, as uvas são gentilmente prensadas e fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada. O amadurecimento acontece por 12 meses em barricas de carvalho seguido de evolução em garrafa.

Detalhes

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
----------	-------	------	-------

Terroir

País	Itália
Região	Abruzzo
Produtor	Zaccagnini
Safra	2011

Elaboração

Uva	100% Montepulciano
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho Rubi intenso com reflexos granada
Olfativo	Frutas vermelhas, pimenta negra, chá, herbáceo, frutas secas e um toque balsâmico
Gustativo	Denso, vivo, equilibrado, bom corpo, ótima acidez, gastronômico, final persistente
Harmonização	Carnes assadas, porqueta, risoto funghi, cabrito à Toscana, pizzas e massas no geral

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou mais 5 anos

Do Produtor

Em 1978 Ciccio Zaccagnini fundou a empresa com nome de Fattoria Zaccagnini e iniciou a produção de seu próprio vinho. A paixão pelo trabalho sempre venceu os sacrifícios e logo seus vinhos alcançaram um sucesso inesperado. Como resultado do trabalho duro, apaixonado e sacrificante, os vinhos Zaccagnini conquistaram vários prêmios e prestígio. Todos com objetivo único de alcançar a melhor qualidade do Terroir de Abruzzo.